# SELECTYS LA DELICIEUSE

**Levure pour l'élaboration des vins rouges frais et fruités.**

## CARACTERISTIQUES

**SELECTYS LA DELICIEUSE** est une levure *Sacharomyces cerevisiae* sélectionnée pour l'élaboration des vins rouges aromatiques sur un profil frais et fruité présentant une structure tannique moyenne. Dotée de très bonnes capacités fermentaires, elle peut être utilisée pour des vinifications technologiques internationales ou lors de macérations traditionnelles. Elle convient à de nombreux cépages Merlot, Syrah, Grenache, Mourvèdre…

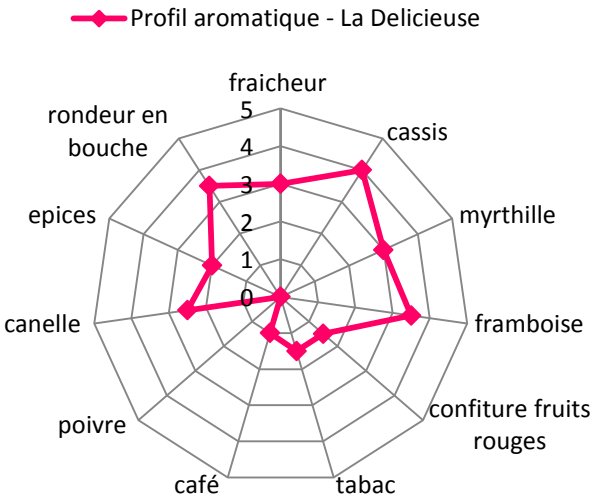
## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

### Caractéristiques fermentaires :

- Facteur Killer : sensible
- Plage optimale de température de fermentation : 18 à 32 °C
- Vitesse de fermentation : rapide
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % Vol.
- Production d'acidité volatile : moyenne
- Besoin en azote : moyen
- Production de $SO_2$ : faible
- Production d'$H_2S$ : faible
- Production de glycérol : 8-10 g/L

### Caractéristiques organoleptiques :

- Production importante d'esters fermentaires aux notes de fruits rouges,
- Favorise la rondeur et la souplesse en bouche.






SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

L'utilisation du nutriment **VIVACTIV ARÔME** riche en acides aminés permet de favoriser la production d'esters fermentaires. Dans les conditions de stress maximum, il est vivement recommandé d'ajouter le nutriment **VIVACTIV PERFORMANCE** à mi-fermentation.

## APPLICATIONS

Elaboration des vins rouges aromatiques et frais de profil international.
Idéale pour les macérations courtes et les fermentations alcooliques en phase liquide.

## DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

## MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C. Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.
Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

**Précaution d'utilisation :**
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

## CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g, Carton de 10 kg (20 x 500g).

## CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (< 25°C).
A utiliser immédiatement après ouverture.
A utiliser avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*



SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**